Spaghettini z owocami morza

BIO PLANÈTE

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- makaron spaghettini - 500 g
- pomidor świeży - 3 szt.
- mała cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- olej do smażenia BIO PLANÈTE - 1 łyżka
- owoce morza - 500 ml
- wytrawne białe wino - 100 ml
- zielona cebulka - 2 pęk
- świeżo mielony pieprz i sól - 1 do smaku
- sok z połówki cytryny - 1/2 szt.
- oliwa z oliwek extra virgin fraicheur BIO PLANÈTE - 40 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować spaghettini al dente w dobrze osolonej wodzie.
Wyciąć szypułki pomidorów i naciąć skórkę na krzyż przy miejscu, gdzie była szypułka. Zalać pomidory wrzącą wodą i zostawić je w niej na ok. 5 sekund. Obrać pomidory, przekroić na pół, usunąć sok i pestki. Następnie pokroić miąższ w drobną kostkę.

Obrać cebulę i czosnek, pokroić w drobną kostkę i poddusić na patelni z oliwą do smażenia. Potem dodać owoce morza i podlać je białym winem.
W tym czasie pokroić zieloną cebulkę w cienkie krążki. Dodać pomidory i cebulkę do owoców morza, doprawić do smaku solą i pieprzem oraz sokiem z połówki cytryny. Dodać ugotowane al dente spaghettini i ok. 8 łyżek oliwy z oliwek virgin, dobrze wymieszać i podawać gorące!